my machine*

*ma machine

TURMIX

NESPRESSO®

Cutting marks

Maestria

*ma machine

O®

x 1

x 1

x 1

x 1

	Maestria TX300
∿	220-240V 50/60Hz <2300 W
Pmax	19 bar
kg	5.3 kg
	1.4 l
	47 cm 35.2 cm 19.3 cm

1. Water tank
Reservoir d'eau
Wassertank
Serbatoio acqua

2. ON/OFF button
Bouton Marche/Arrêt
Hauptschalter
Pulsante On/Off

3. Lever
Levier
Hebel
Leva

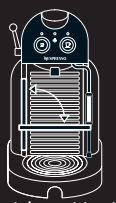
4. Indication lights
Voyant lumineux
Kontrollleuchten
Indicatori luminosi

5. Power cord and storage
Cordon d'alimentation et rangement
Stromkabel
Cavo di alimentazione

6. Espresso and Lungo dial
Boutons Espresso et Lungo
Espresso- und Lungoauswahl
Pulsanti caffè Espresso e caffè Lungo

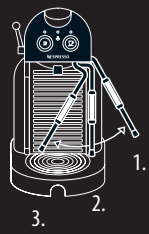
7. Coffee outlet
Sortie Café
Kaffeeauslauf
Erogatore di caffè

8. Cup support
Support de tasse
Tassenauflage
Supporto per tazzina



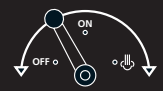
Up right position *(1)

9. Steam pipe and nozzle
Tube et buse vapeur
Dampfrohr und Aufschäumdüse
Beccuccio ed erogatore vapore

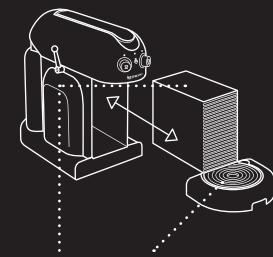


1. Frothing position *(2)
2. Vertical position *(3)
3. Steam out position *(4)

10. Steam handle
Levier vapeur
Schaumregulierer
Regolatore vapore



11. Maintenance unit
Unité de maintenance
Reinigungseinheit
Unità di manutenzione



Drip tray and grid *(5)

Capsule container:
10 –14 capsules *(6)

---

*(1) jusqu'à la position verticale / Aufrechte Position / posizione corretta
*(2) position mousse de lait / Aufschäumposition / posizione frontale
*(3) position verticale / Senkrechte Position / posizione verticale
*(4) position sortie vapeur / Abdampfposition / posizione vapore
*(5) bac et grille d'égouttage / Abtropfschale und Gitter / vassoio raccogligocce e griglia
*(6) bac à capsules usagées (10 –14 capsules) / Kapselbehälter (für 10 –14 gebrauchte Kapseln) / vaschetta di recupero capsule usate (10 –14 capsule)

EN	*Instruction Manual*	**FR**	*Manuel d'instructions*	*6*
DE	*Bedienungsanleitung*	**IT**	*Istruzioni per l'uso*	*28*

Nespresso is a unique system creating the perfect espresso, time after time.
All *Nespresso* machines are equipped with a unique system that guarantees up to 19 bar pressure. Each parameter has been calculated with great precision to ensure that all aromas from each Grand Cru can be extracted, to give the coffee body and create an exceptionally thick and smooth crema.

Nespresso est un système unique offrant un espresso parfait, tasse après tasse.
Toutes les machines *Nespresso* sont équipées d'un système d'extraction unique à très haute pression allant jusqu'à 19 bar. Chaque paramètre est calculé avec précision pour exprimer la totalité des arômes de chaque Grand Cru, lui donner du corps et offrir une crème d'une densité et d'une onctuosité incomparables.

CONTENT/CONTENU

7– 9	**SAFETY PRECAUTIONS/CONSIGNES DE SÉCURITÉ**
10	**PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/ PRÉPAREZ VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION**
11	**COFFEE PREPARATION/LA PRÉPARATION DU CAFÉ**
12 | 13	**BARISTA: FROTHING YOUR MILK/BARISTA: FAITES MOUSSER LE LAIT**
14 – 17	**RECIPES/ RECETTES**
18	**MENU MODES/MODE MENU**
19	**EMPTYING MODE/LA VIDANGE**
20	**CARE & CLEANING/ L'ENTRETIEN & LE NETTOYAGE**
21 | 22	**DESCALING/LE DÉTARTRAGE**
23	**TROUBLESHOOTING/LE DÉPANNAGE**
24	**CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/CONTACTEZ LE CLUB *NESPRESSO*** **DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/ MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**
25	**ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/ ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM**
26	**LIMITED WARRANTY/UNE GARANTIE LIMITÉE**

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ Caution – The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

⚠ Caution – When you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

ⓘ Information – When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your appliance.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than intented use.
- This appliance has been designed for indoor, non extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This product has not been ceritifed for use on planes, boats, trains and automobiles. Do not use the appliance for other than intended use.
- Keep it out reach of children.
- The manufacturer accepts no responsability and the warranty will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professional repair or failure to comply with the instructions.

Avoid risk of fatal electric shock and fire.

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easily accessible, earthed mains connections. Appliance must be connected only after installation. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the warranty.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- If the cord is damaged, do not operate the appliance.
- Return the appliance to the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5mm^2 or matching the input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, stable and even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwasher.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock !

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative for examination, repair or adjustment.
- A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always close completely the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is blocked into the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
- Always fill the water tank with fresh, drinking, cold water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays,etc.)
- Replace water in water tank when the appliance is not operatd over a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.

- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.

Descaling

- *Nespresso* descaling agent, when used correctly, helps to ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day. For the correct amount and procedure to follow, consult the user manual included in the *Nespresso* descaling kit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user

This Instruction Manual is also available as a PDF at nespresso.com.

- When unpacking the machine, remove the plastic film on the drip grid and dispose.
- The appliance is not intented for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance uses *Nespresso* coffe capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative. *Nespresso* quality is only guaranteed when *Nespresso* capsules are used in the *Nespresso* appliances.
- For your own safety, you should use only parts and appliance accessories from *Nespresso* that are designed for your appliance.
- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. Some appliances can therefore show traces of previous use.
- *Nespresso* reserves the right to change instructions without prior notice.

CONSIGNES DE SECURITE

⚠ Avertissement – Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultèrieurement.

⚠ Avertissement – Lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les mesures de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.

ℹ Information – Lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cet appareil a été conçu seulement pour un usage intérieur, pour un usage dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation domestique et des utilisations similaires seulement comme : les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail, les fermes; une utilisation par les clients dans les hôtels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels ou du type bed&breakfast.
- Gardez-le hors de portée des enfants.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, de dommages résultant d'un usage incorrect, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation par un non professionnel ou du non respect des instructions.

Evitez les risques d'incendie et de choc électrique fatal

- En cas d'urgence : débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.
- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadapté annule la garantie.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur et de l'humidité.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent après-vente ou des personnes de même qualification. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil. Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1,5 mm^2.
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.
- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme : l'eau, café, le détartrant ou autres.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne touchez jamais le fil électrique avec des mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave vaisselle.
- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.
- Ne mettez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique !

Évitez les dommages possibles lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez le Club *Nespresso* ou un revendeur Nespresso agréé, pour la réparation ou le réglage de votre appareil.
- Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Refermez toujours bien complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement, des brûlures peuvent se produire.
- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café, il y a un risque de brûlure.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac de récupération des capsules . Il existe un risque de blessure.
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais une capsule endommagée ou déformée. Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération. Appelez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraiche, potable et froide.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée (vacances etc. . .)
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé pendant un week-end ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.

Détartrage

- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et vous permet de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour. Pour le dosage exact et la procédure à suivre, consultez le manuel d'utilisation inclus dans le kit de détartrage *Nespresso*.

- Lors du déballage de l'appareil, retirer le film plastique sur la grille d'égouttage.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou aient reçues des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil utilise des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso* ou votre revendeur Nespresso agréé. La qualité *Nespresso* n'est garantie que lorsque les capsules *Nespresso* sont utilisées dans les appareils Nespresso.
- Pour votre propre sécurité, vous devez utiliser seulement les pièces et accessoires d'appareils *Nespresso* qui sont conçus spécialement pour votre appareil.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles sévères. Des tests de fiabilité, dans des conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certains appareils peuvent donc montrer des traces d'une utilisation antèrieure.
- *Nespresso* se réserve le droit de modifier sans préavis la notice d'utilisation.

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

Transmettez-les aux utilisateurs ultérieurs

Ce manuel d'instruction est également disponible en version PDF sur nespresso.com

PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/
PRÉPAREZ VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ First read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.
Tout d'abord, lisez les précautions de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie et de choc éléctrique mortel.

1. Lift cup support, remove water tank and maintenance unit.
Soulevez le support de tasse, enlevez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.

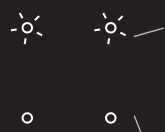
2. Adjust cord length and store excess under machine with cord storage fixation.
Ajustez la longueur du cordon d'alimentation et rangez le surplus sous l'appareil à l'aide de la fixation de rangement.

3. Set steam handle to OFF and nozzle in vertical position.
Mettez le levier vapeur en position «OFF» et la buse vapeur en position verticale.

4. Close lever and plug into mains.
Fermez le levier et branchez la machine.

5. Rinse and fill water tank with drinking water. Reposition water tank and maintenance unit.
Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable. Remettez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.

6. Switch machine on.
Allumez la machine.



Blinking lights: Heat up (25 sec.)
Les voyants lumineux clignotent : la machine chauffe (25 sec).

Steady: Ready
Les voyant lumineux sont fixes : la machine est prête.

7. Lift cup support and place container (min. 0.5L) under coffee outlet.
Soulevez le support de tasse et placez un récipient (min 0,5L) sous l'orifice de sortie café.

8. Set Lungo button to 5 and press to rinse the machine. Repeat 3 times.
Tournez le bouton Lungo sur 5 et appuyez sur le bouton pour rincer la machine. Répetez l'opération 3 fois.

Note: Automatic power off: machine stops automatically after 9 minutes of non-use. To change this setting visit auto shut off section in menu mode.

Note: L'arrêt automatique: la machine s'éteint automatiquement après 9 minutes sans utilisation. Pour retirer cet arrêt automatique allez dans le mode menu.

COFFEE PREPARATION/LA PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Rinse and fill water tank with drinking water.
Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

2. Reposition water tank .
Remettez le réservoir d'eau.

3. Close lever and switch machine on.
Allumez la machine.

Blinking lights: Heat up (25 sec.)
Les voyants lumineux clignotent : la machine chauffe (25 sec).

Steady: Ready
Les voyant lumineux sont fixes : la machine est prête.

4. Lift lever and insert *Nespresso* capsule.
Levez le levier et insérez une capsule *Nespresso*.

5. Close lever and place cup under coffee outlet.
Baissez le levier et placez une tasse sous la sortie café.

6. Cup support can be turned up right to support Macchiato glass.
Le support de tasse peut être relevé pour y placer un verre à recettes.

7. Turn dial to desired coffee level.
Tournez le bouton jusqu'au niveau de café désiré.

1: 25 ml	1: 70 ml
2: 30 ml	2: 90 ml
3: 40 ml	3: 110 ml
4: 50 ml	4: 130 ml
5: 60 ml	5: 150 ml

8. Press button to start brewing. The preparation will stop automatically.
Pressez le bouton pour commencer l'extraction. La préparation s'arrêtera automatiquement.

9. Remove cup. Lift and close lever to eject capsule into container.
Levez et baissez le levier afin d'éjecter la capsule dans le bac à capsules.

Note: During heat up (blinking lights), you can press the coffee button. Coffee will start to flow automatically when machine is ready. During coffee preparation, steam function is not possible.
Note: Pendant la chauffe de la machine (lumières clignotantes), vous pouvez presser le bouton café. Le café s'écoulera automatiquement quand la machine sera prête. Pendant la préparation du café, la fonction vapeur n'est pas utilisable.

BARISTA: FROTHING YOUR MILK/
BARISTA : MOUSSER VOTRE LAIT

⚠ CAUTION: Steam pipe will be hot during and after usage, handle with care to avoid burns.
ATTENTION: Le tube de vapeur sera chaud pendant et après l'usage, manipulez le avec soin pour éviter les brûlures.

NOTE: After a period of non use and because of residual water in the machine from previous preparations, steam may release during the heating up mode. This is normal and will not cause any damage to your machine.
Note : Après une période sans utilisation, et à cause de l'eau résiduelle des préparations précédentes restant dans la machine , de la vapeur peut être libérée lors du chauffage de la machine. Ceci est normal et ne cause aucun dommage à votre machine.

It is recommended to steam out your machine before and after each milk preparation.
Il est recommandé de rincer la sortie vapeur de votre machine avant et après chaque préparation à base de lait.

STEAM OUT: / RINCAGE VAPEUR:

1. Fill water tank with drinking water.
   Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

2. Lift cup support and adjust steam pipe into steam out position.
   Soulevez le support de tasse et ajustez le tuyau sur la position vapeur.

3. Set steam handle to ON:
   Tournez la levier vapeur sur «ON» :

   Middle light blinking: heat up.
   Le voyant lumineux du milieu clignote : la machine chauffe.

   Middle light steady: ready
   Le voyant lumineux est fixe: la machine est prête.

4. Move steam handle to ⏻. Run steam through nozzle for 5 sec. to steam out.
   Tournez le levier vapeur sur ⏻. Faites sortir de la vapeur par la buse pendant 5 secondes.

5. Move steam handle back to ON when done.
   Lorsque c'est terminé, remettez le levier vapeur sur «ON».

Note: When steam handle is set to ON, steamer function will remain in heat up mode. When done move handle to OFF.
Note: Lorsque le levier vapeur est sur «ON», la fonction vapeur restera en mode chauffe. Lorsque c'est terminé mettez le levier vapeur sur «OFF».

READY TO FROTH YOUR MILK/PRÊT A FAIRE VOTRE MOUSSE DE LAIT

Tips: For perfect milk froth, use fresh milk at refrigerator temperature (about 4°C). For best results, use a milk jug to froth your milk.
Astuce: Pour une mousse de lait parfaite, utilisez du lait frais à température réfrigérée (autour de 4°C). Pour un meilleur résultat, utilisez un pot à lait pour faire mousser votre lait.

1. Complete previous Steam Out steps.
Poursuivez les étapes précédentes de «RINCAGE VAPEUR».

2. Fill milk jug to required amount based on recipe.
Remplissez le pot à lait au niveau requis en fonction de la recette.

3. Adjust steam pipe into frothing position, and hold it in bottom of jug to avoid splashes.
Ajustez le tube vapeur sur la position mousse, et tenez-le dans le fond du pot à lait pour éviter les éclaboussures.

4. Move steam handle to .
Tournez les levier sur .

5. Once milk froth has reached desired level or temperature (about 65°C), it is ready.
Dès que votre mousse atteint le niveau ou température désiré (environ 65 ° C), elle est prête.

6. Before removing steam pipe from milk jug, move steam handle back to ON.
Avant de retirer la buse vapeur du pot à lait, mettez le levier vapeur sur «ON».

Make sure to steam out your machine and clean your steam pipe and nozzle after each usage (see care and cleaning section).
Veillez à bien effectuer le rinçage vapeur de votre machine et à nettoyer votre tube et votre buse vapeur après chaque utilisation (voir section Nettoyage et entretien).

Note: If you only want to heat the milk and not create froth, ensure that the steam pipe is pushed up to the highest point, so that there is a gap between the bottom of the steam pipe and nozzle.
Note: Si vous voulez seulement chauffer votre lait et ne pas créer de mousse, assurez vous que le tube vapeur soit poussé au plus haut point, de sorte qu'il y ait un écart entre le bas de la conduite de vapeur et la buse.

CLASSIC RECIPES/LES RECETTES CLASSIQUES

CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

Proportions:
1 espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Prepare an espresso in a Cappuccino cup and top up with hot milk froth.
Intense: Ristretto Grand Cru / Light: Rosabaya de Columbia Grand Cru

Proportions:
1 capsule espresso
Complétée de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un espresso dans une tasse à Cappucino et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud. Intense: Grand Cru Ristretto / Léger: Grand Cru Rosabaya de Columbia

CAFFÉ LATTE/CAFÈ LATTE

Proportions:
1 Lungo capsule
Topped up with hot milk

Prepare a Lungo in a tall glass (350ml) and top up with hot milk.
Intense: Fortissio Lungo Grand Cru / Light: Vivalto Lungo Grand Cru

Proportions:
1 capsule lungo
Complétée avec de la mousse de lait chaud

Préparez un lungo dans un grand verre (350 ml) et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud. Intense: Grand Cru Fortissio Lungo / Léger: Grand Cru Vivalto Lungo

CLASSIC RECIPES/LES RECETTES CLASSIQUES

LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

Proportions:
1 espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Fill a tall glass with hot milk froth (300ml). Top up with an espresso preparation.
Intense: Indriya from India Grand Cru / Light: Volluto Grand Cru

Proportions:
1 capsule espresso
Complétée de mousse de lait chaud sur le dessus

Remplir un grand verre (300ml) de mousse de lait chaud. Complétez-le avec un espresso.
Intense: Grand Cru Indriya from India / Léger: Grand Cru Volluto

ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

Proportions:
1 espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Prepare an espresso in an espresso cup and top up with hot milk froth.
Intense: Indriya from India Grand Cru / Light: Volluto Grand Cru

Proportions:
1 capsule espresso
Complétée de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un espresso dans une tasse à espresso et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud. Intense: Grand Cru Indriya from India / Léger: Grand Cru Volluto

GOURMET RECIPES/LES RECETTES GOURMET

ICED VANILLA CARAMEL COFFEE/CAFÉ GLACÉ VANILLE CARAMEL

Proportions:
2 Volluto espresso capsules
1 scoop of vanilla ice cream
2 teaspoons of caramel syrup
1 teaspoon of chocolate chips
Topped up with hot milk froth

Prepare the hot milk froth, add the caramel syrup to it and set aside. Prepare two espresso coffees into a cup and pour them into a cold glass (350ml). Immediately add the scoop of ice cream and top up with the hot milk froth. Decorate with chocolate chips.

Proportions:
2 capsules espresso Volluto
1 boule de glace vanille
2 cuillères à café de sirop de caramel
1 cuillère à café de pépites de chocolat
Complétées de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la mousse de lait chaud, ajoutez-y le sirop de caramel et mettez-la de coté. Préparez deux cafés espresso dans une tasse et versez-les dans un verre (350ml) froid. Ajoutez immédiatement la boule de glace vanille et complétez avec la mousse de lait chaud. Décorez le tout avec des pépites de chocolat.

GOURMET RECIPES/LES RECETTES GOURMET

AFTER EIGHT® COFFEE/CAFÉ AFTER EIGHT®

Proportions:
1 Capriccio espresso capsule
After Eight® mint chocolate
Nougat chocolate
Topped up with hot milk froth

Prepare the Capriccio capsule into an espresso cup. Top it up with hot milk froth. Sprinkle shavings of nougat chocolate on top and add an After Eight® chocolate to the milk froth to finish. Serve immediately.

Proportions:
1 capsule espresso Capriccio
Du chocolat After Eight à la menthe
Du chocolat au nougat
Complétée de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la capsule Capriccio dans une tasse à espresso. Complétez avec la mousse de lait chaud. Saupoudrez de copeaux de chocolat au nougat sur le dessus et ajoutez pour finir un chocolat After Eight® à la mousse de lait. Servez immédiatement.

MENU MODES/MODE MENU

1. To enter menu modes press the espresso button while turning the machine on. (Middle light blinks orange)
Pour entrer dans le mode «Menu», pressez le bouton espresso en même temps que vous allumez la machine. (la lumière du milieu clignote orange).

2. Set the dials to the required settings (see chart below).
Réglez les boutons pour les paramètres requis (voir tableau ci-dessous).

3. Once selected, press lungo the button to confirm (Middle light steady to confirm, and blinks orange accordingly to selected number).
Une fois sélectionné, appuyez sur le bouton lungo pour commencer (la lumière du milieu s'allume en continu pour confirmer et clignote orange en fonction du numéro sélectionné).

	SET ESPRESSO DIAL TO: Réglez le bouton espresso sur:	SET LUNGO DIAL TO: Réglez le bouton Lungo sur:
1:	Auto Shut Off Arrêt automatique	1: 9min, 2: 30min, 3: 60min, 4: 2hrs, 5: 8hrs 1: 9min, 2: 30min, 3: 60min, 4: 2h, 5: 8h
2:	Water Hardness Dureté de l'eau	1: hard, 2: medium, 3: soft 1: fort 2: moyen, 3: léger
3:	Emptying Vidange	See emptying section Voir la section vidange
4:	Descaling Détartrage	See descaling section Voir la section détartrage
5:	Reset To Factory Setting Réinitialisation aux réglages usines	Simply press the lungo button to reset to factory setting (power save: 9 min, water hardness level: hard). Pressez simplement le bouton lungo pour réinitialiser les réglages usines (économie d'énergie: 9min, niveau d'intensité de l'eau: fort).

Note: To exit menu mode at any time, press the espresso button for 3 seconds.
Note: Pour sortir à tout moment du mode menu, pressez le bouton espresso prendant 3 secondes.

EMPTYING MODE/MODE VIDANGE

Note: Your machine should be emptied before and after a long period of non-use.
Note : votre machine doit être vidée avant et après toute longue période de non utilisation.

COFFEE:/ CAFE :

1. While in menu mode, set espresso button to position 3 for emptying.
En mode menu, réglez le bouton expresso sur la position 3 pour la vidange.

2. Remove water tank and lift lever.
Retirez le réservoir d'eau et levez le levier.

3. Press lungo button to empty machine (ready when middle light blinks).
Pressez le bouton lungo pour vider la machine (un clignotement de la lumière du milieu indique que la vidange est terminée).

STEAM PIPE:/ TUBE VAPEUR :

4. Turn steam handle to ON.
Tournez le levier vapeur sur «ON».

5. Adjust steam pipe into steam out position.
Ajustez le tuyau de vapeur sur la position vapeur.

6. Set steam handle to :
Réglez le levier vapeur sur :

Middle light blinking: emptying
La lumière du milieu clignote : vidange.

7. After 5 sec. move steam handle to OFF.
Mettez le levier vapeur sur «OFF».

8. Machine switches off automatically.
La machine s'éteint automatiquement.

Middle light steady: done
La lumière du milieu est fixe : c'est fini

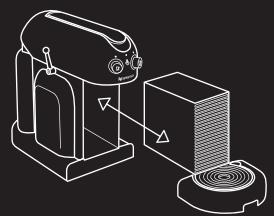
Note: Appliance will be blocked for 15 minutes after emptying.
Note: L'appareil sera bloqué pendant 15 minutes après la vidange.

CARE & CLEANING/ENTRETIEN & NETTOYAGE

⚠ DO NOT WASH PIECES IN A DISHWASHER/ NE LAVEZ PAS LES PIÈCES AU LAVE VAISSELLE

1. To assemble/disassemble maintenance unit, make sure cup support is in upright position.
Pour le montage / démontage de l'unité de maintenance, assurez-vous que le support de tasse soit en position verticale.

2. Maintenance unit can be removed in one piece and separated for easy cleaning.
L'unité de maintenance peut être retirée en un seul morceau et séparée pour un nettoyage plus facile.



STEAM PIPE CLEANING/NETTOYAGE DU TUBE VAPEUR

It is recommended to clean your steam pipe after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle.
Il est recommandé de nettoyer votre tube vapeur après chaque utilisation pour éviter que les résidus de lait restent à l'intérieur et l'extérieur de la buse à vapeur.

⚠ CAUTION: Use extreme caution when handling the steam pipe. Turn steam handle to OFF and allow for it to cool down before handling to avoid injury.
ATTENTION: Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le tuyau à vapeur. Tournez le levier vapeur sur «OFF» et attendez qu'il refroidisse avant de la manipuler pour éviter les blessures.

3. Wipe down the steam pipe with a damp cloth.
Essuyez le tube vapeur avec un chiffon humide (voir la section pour savoir comment vidanger).

4.

To remove the frothing sleeve, twist the nozzle clockwise until it comes out then pull the sleeve downwards. Sleeve can be washed in soapy water. Make sure openings are free of residue.
Retirez l'embout de la buse à mousse de lait en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre juste qu'a ce que ça sort, ensuite tirez la manche vers le bas. Le manche peut être lavé à l'eau savonneuse. Assurez vous que les ouvertures sont exemptes de résidus.

DESCALING MODE/LE MODE DÉTARTRAGE

Note: Duration approximately 20 minutes. Descaling alert will flash when machine is ready to be descaled (see troubleshooting section).
Note: La durée approximative est de 20min. L'alerte détartrage se met à clignoter lorsque la machine est prête à être détartrée (voir section dépannage).

1. Turn machine off and set espresso button to 4 and lungo button to 1.
Mettez la machine hors tension et tournez le bouton expresso sur la position 4 et le bouton lungo sur la position 1.

2. Open and close the lever to eject the capsule.
Ouvrez et fermez le levier pour éjecter la capsule.

3. Empty drip tray and the used capsule container.
Videz le bac d'égouttage et le bac à capsules usagées.

4. To enter descaling mode press the espresso button while turning the machine on.
Pour entrer dans le mode détartrage, pressez le bouton expresso tout en allumant votre machine.

5. Fill water tank with 2 *Nespresso* descaling liquid agents and the rest with water.
Remplissez le réservoir d'eau avec 2 sachets liquides de détartrant *Nespresso* et le reste avec de l'eau.

6. Place a container (min 1.5L) below coffee outlet and steam pipe.
Placez un récipient (min 1,5 l) en dessous de la sortie café et du tube vapeur.

7. Set steam handle to .
Réglez le levier vapeur sur .

8. Press lungo button to start descaling.
Appuyez sur le bouton lungo pour commencer le détartrage.

9. A mix of operations between coffee and steam pipe flow will occur. Do not touch the machine during this operation. Steady middle light indicates descaling is complete.
Un mélange d'opérations entre le débit de café et le tube vapeur se produira. Ne touchez pas à la machine pendant l'opération. Une lumière continue sur le voyant du milieu indique que le détartrage est terminé.

10. Once done, empty and rinse water tank, drip tray and capsule container.
Une fois terminé, videz et rincez le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et le bac de récupération de capsules.

11. Fill water tank with drinking water.
Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

12. Replace empty container as per step 6.
Remplacez le container vide conformément à l'étape 6.

13. Turn lungo dial to 2 for rinse mode and press lungo button. Steady lights indicate rinsing is complete.
Tournez le bouton lungo sur la position 2 pour le rinçage et appuyez sur le bouton lungo. La lumière continue indique que le rinçage est terminé.

14. Once done, move steam handle to OFF. Empty container and drip tray.
Une fois terminé, tournez le levier vapeur sur «OFF» et replacez le bac à capsules vide et le bac d'égouttage.

⚠ CAUTION The descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. Never use any product other than the *Nespresso* descaling kit available at the *Nespresso* Club to avoid damage to your machine. The following table will indicate the descaling frequency required for the optimum performance of your machine, based on water hardness. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso* Club.

AVERTISSEMENT La solution de détartrage peut être nocive. Evitez tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Afin d'éviter d'endommager votre machine, n'utilisez jamais un autre produit que le kit de détartrage *Nespresso*, disponible au Club *Nespresso*. Sur la base de la dureté de l'eau, le tableau suivant indique la fréquence de détartrage nécessaire, pour la performance optimale de votre machine. Pour toutes questions supplémentaires concernant le détartrage, contactez votre Club *Nespresso*.

Nespresso descaling kit: Ref. 3035/CBU-2
Kit de détartrage *Nespresso:* Ref. 3035/CBU-2

Water hardness: Dureté de l'eau :			Descale after: Détartrez après :	
			(40ml)	
fH	dH	$CaCO_3$		
36	20	360 mg/l	800	60min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	30min

fh French grade
Degré français

dh German grade
Degré allemand

$CaCO_3$ Calcium carbonate
Carbonate de calcium

TROUBLESHOOTING/DÉPANNAGE

No lights.	➔ The machine has switched off automatically; press ON/OFF button. ➔ Check the mains: plug, voltage, fuse.
No coffee, no water.	➔ Check the water tank, if empty, fill with drinking water. Descale it if necessary. ➔ Lift the lever. Press one coffee button and wait until water comes out.
Coffee is not hot enough.	➔ Preheat cup. Descale the machine if necessary.
No milk froth when using steam pipe.	➔ Adjust steam pipe and nozzle correctly.
The lever cannot be closed completely.	➔ Empty the capsule container / Check that there is not a capsule blocked inside the machine.
Leakage or unusual coffee flow.	➔ Check that the water tank is in position.
Middle light blinks orange consistently.	➔ Descaling needed.
No coffee, water just comes out (despite inserted capsule).	➔ In case of difficulties, call the *Nespresso* Club.
Machine switches itself off automatically.	➔ To save energy the machine will turn itself off after 9 minutes of non use. ➔ To change this setting see 'menu modes' page 18.

Pas de lumière.	➔ La machine s'est éteinte automatiquement; appuyez sur le bouton ON/OFF. ➔ Contrôlez le réseau électrique: prise de courant, la tension, le fusible.
Pas de café, ni d'eau.	➔ Vérifiez l'état du réservoir d'eau, s'il est vide, remplissez-le avec de l'eau potable. Détartrez si nécessaire. ➔ Levez le levier. Appuyez sur une touche café et attendez que l'eau sorte.
Le café est insuffisamment chaud.	➔ Préchauffez la tasse. Détartrez si nécessaire.
Pas de mousse de lait lors de l'utilisation du tuyau à vapeur.	➔ Ajustez correctement le tuyau à vapeur et la buse.
Le levier ne peut pas être abaissé entièrement.	➔ Videz le bac à capsules. Vérifiez qu'il n'y a pas de capasule bloquée à l'intérieur de l'appareil.
Fuite ou écoulement anormal de café.	➔ Vérifiez que le réservoir d'eau est bien positionné.
Un voyant lumineux orange qui clignote constamment.	➔ Le détartrage est nécessaire.
Pas de café, juste de l'eau qui coule (en dépit d'une capsule insérée).	➔ En cas de difficulté, appelez le Club *Nespresso*.
La machine s'éteint automatiquement.	➔ Pour économiser de l'énergie la machine s'éteindra après 9 minutes de non utilisation. ➔ Pour modifier ce paramètre, voir la page 18 «modes menu».

CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/
CONTACTEZ LE CLUB *NESPRESSO*

Should you need any additional information, in case of problems or simply to seek advise, call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
Contact details for your nearest *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative can be found in the «Welcome to *Nespresso*» folder in your machine box or at nespresso.com

Les coordonnées de votre Club *Nespresso* le plus proche ou de votre représentant *Nespresso* peuvent être trouvées dans le dossier «Bienvenue chez *Nespresso*» dans la boîte de vôtre machine ou sur nespresso.com

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/
MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

This appliance complies with the EU Directive 2002/96/EC. Packaging materials and appliance contain recyclable materials.
Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.

Cet appareil est conforme à la directive 2002/96/CE de l'UE. Les matériaux d'emballage et l'appareil contiennent des matériaux recyclables.
Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou être recyclables. La séparation des déchets restants, en différentes catégories, facilite le recyclage des matières premières précieuses Laissez votre appareil à un point de collecte. Vous pouvez obtenir des renseignements sur l'évacuation des déchets auprès de vos autorités locales.

ECOLABORATION : ECOLABORATION.COM/
ECOLABORATION : ECOLABORATION.COM

We have comitted to buy coffee of the very highest quality grown in a way that is respectful of the environment and farming communities. Since 2003 we have been working together with the Rainforest Alliance developping our *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ Coffee Program.
Nous nous sommes engagés à acheter le café de la plus haute qualité, cultivé de façon respectueuse de l'environnement et des cultivateurs. Depuis 2003, nous travaillons en collaboration avec la Rainforest Alliance, à développer notre programme *Nespresso* AAA pour une Qualité Durable™.

We chose aluminium as the material for our capsules because it protects the coffee and aromas of the *Nespresso* Grand Cru. Aluminium is also infinitely recyclable, without loosing any of its qualities.
Nous avons choisi l'aluminium comme matière pour nos capsules, car il protège le café et les arômes des Grands Crus *Nespresso*. L'aluminium est également recyclable à l'infini, sans pour autant perdre de ses qualités.

Nespresso is committed to designing and making appliances that are innovative, high-performing and user friendly. Now we are engineering environmental benefits into the design of our new and future machine ranges.
Nespresso s'engage à concevoir et fabriquer des appareils qui sont à la fois innovants, performants et conviviaux. Nous intégrons dorénavant des bénéfices environnementaux dans la conception de nos nouveaux et futurs appareils.

LIMITED WARRANTY/UNE GARANTIE LIMITEE

Garantie et responsabilité – Les machines *Nespresso* Turmix sont garanties en Autriche et en Suisse pendant deux ans (pièces et main d'oeuvre). Pour faire intervenir la garantie, il est nécessaire de pouvoir justifier de la date d'achat au moyen de la facture du revendeur. La garantie ne sera pas assurée en cas d'absence ou de mauvais détartrage (fréquence et utilisation de produits inadaptés).

Warranty and Liability – Turmix *Nespresso* machines are guaranteed in Austria and Switzerland for two years (parts and labour). To claim under this guarantee you will require your store receipt showing the date of purchase. Guarantee claims cannot be accepted if the machine has not been descaled, or has been incorrectly descaled (infrequently, use of inappropriate products).

DKB Household Switzerland AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH- 8052 Zürich, www.turmix.com

SERVICE-CENTER: Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf, Switzerland
Tel: +41 43 266 16 00, Fax:+41 43 266 16 10, servicecenter@dkbrands.com

Service Center AT
SZOT, Haushaltgeräte-Service, Erlaaer Strasse 171, A – 1230 Wien, Tel +43 (0) 1 699 90 56, Fax +43 (0) 1 699 90 57
AVMS Audio Video Media Service GmbH, Campus 21 / Businesscenter Wien Süd, Liebmannstrasse F01.102, A – 2345 Brunn/Gebirge, Tel. +43 (0) 1 61052 0, Fax. +43 (0) 1 61052 83999

NESPRESSO ist ein einzigartiges System, das zu jeder Zeit den perfekten Espresso zubereitet.
Alle *Nespresso* Maschinen sind mit einem patentierten Extraktionssystem ausgestattet, das einen Druck von bis zu 19 bar garantiert. Jeder einzelne Parameter wurde strengen Kontrollen unterzogen, um die Aromenvielfalt, den Körper sowie die unvergleichbare Crema jedes einzelnen Grands Crus zum Ausdruck zu bringen.

Nespresso è un sistema esclusivo per preparare un espresso eccezionale, tazzina dopo tazzina.
Tutte le macchine *Nespresso* sono dotate di un sistema esclusivo che garantisce l'estrazione a 19 bar di pressione. Ogni parametro è stato calcolato con grande precisione per assicurare che siano estratti tutti gli aromi di ogni Grand Cru, per dare corpo al caffè e creare una crema particolarmente densa e liscia.

INHALTSVERZEICHNIS/CONTENUTO

29–31 **SICHERHEITSHINWEISE/PRECAUZIONI DI SICUREZZA**
32 **ERSTE INBETRIEBNAHME/PRIMO UTILIZZO**
33 **KAFFEEZUBEREITUNG/LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ**
34 | 35 **BARISTA: AUFSCHÄUMEN VON MILCH/ BARISTA: MONTARE IL LATTE**
36–39 **REZEPTE/RICETTE**
40 **MENÜ-EINSTELLUNGEN/ MODALITÀ MENÙ**
41 **ENTLEEREN DES SYSTEMS/SVUOTARE LA MACCHINA**
42 **PFLEGE & REINIGUNG/ CURA E PULIZIA**
43 | 44 **ENTKALKUNG/ DECALCIFICAZIONE**
45 **FEHLERBEHEBUNG/RICERCA E RISOLUZIONE GUASTI**
46 **KONTAKT *NESPRESSO* CLUB/CONTATTARE IL *NESPRESSO* CLUB**
ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ/SMALTIMENTO E AMBIENTE
47 **ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/**
ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM
48 **GARANTIE/ GARANZIA LIMITATA**

SICHERHEITSHINWEISE

⚠ Die Sicherheitshinweise sind Teil des Gerätes. Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie sie auf, damit Sie sie bei Bedarf schnell zur Hand nehmen können.

⚠ Vorsicht - wenn Sie dieses Zeichen sehen, beachten Sie den Punkt «Sicherheitshinweise» um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

ⓘ Information - wenn Sie dieses Zeichen sehen, nehmen Sie bitte die Ratschläge für eine korrekte und sichere Handhabung des Gerätes zur Kenntnis.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, Getränke nach diesen Anweisungen zuzubereiten.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauch.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Nutzung innerhalb von Gebäuden und unter normalen Temperaturbedingungen entwickelt.
- Schützen Sie Gerät vor direktem Sonnenlicht, Spritzwasser und Sonnenlicht.
- Dies ist ein Privat-Haushaltsgerät. Es ist nicht bestimmt für:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftliche Betriebe;
- die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Übernachtungsbetriebe mit Frühstück.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Bei kommerziellem Gebrauch, unsachgemäßem Gebrauch, Defekten durch andere Anwendung als die vorgesehene, falscher Anwendung, nicht-professioneller Reparatur oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung und die Gewährleistung erlischt.

Vermeiden von tödlichem Stromschlag und Brand

- Im Notfall: Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Verbinden Sie das Gerät nur mit einem geeigneten, geerdeten Netzanschluss. Das Gerät muss nach der Installation nur ans Stromnetz angeschlossen werden. Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muss mit der Netzspannung übereinstimmen. Die Verwendung eines falschen Anschlusses hat die Aufhebung der Gewährleistung zur Folge.
- Ziehen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten. Befestigen Sie es oder lassen Sie es herunterhängen.
- Halten Sie das Kabel von Hitze und Feuchtigkeit fern.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder eine qualifizierte Fachwerkstatt ersetzt werden. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an den *Nespresso* Club.
- Wenn ein Verlängerungskabel notwendig ist, darf nur ein Kabel mit Schutzleiter und einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5mm² verwendet werden.
- Um gefährliche Beschädigungen zu vermeiden, stellen Sie das Gerät niemals auf oder neben heiße Oberflächen wie Heizkörper, Kochplatten, Gasbrenner, offene Flammen o.ä.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Oberfläche. Die Oberfläche muss gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, wenn Sie es für längere Zeit nicht verwenden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, indem Sie den Stecker anfassen. Niemals am Kabel ziehen, da es dadurch beschädigt werden könnte.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Das Kabel niemals mit nassen Händen berühren.
- Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in die Spülmaschine.
- Die Verbindung von Elektrizität und Wasser ist gefährlich und kann zu tödlichen Stromschlägen führen
- Öffnen Sie das Gerät nicht. Die im Inneren vorhandene Spannung ist gefährlich!
- Stecken Sie nichts in die Öffnungen. Dies könnte Feuer verursachen oder zu einem Stromschlag führen!

Vermeiden Sie mögliche Verletzungen beim Gebrauch des Geräts

- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung des Gerätes an den *Nespresso* Club.
- Ein beschädigtes Gerät kann zu Stromschlag, Verbrennungen und Brand führen. Schließen Sie immer den Hebel und öffnen Sie diesen niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dies könnte zu Verbrühungen führen.
- Halten Sie die Finger nicht unter den Kaffeeauslauf. Verbrühungsgefahr!
- Stecken Sie keine Finger in das Kapselfach oder den Kapselhalter. Verletzungsgefahr!
- Wenn die Kapsel nicht von den Klingen perforiert wird, könnte Wasser um die Kapsel herum laufen und das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie niemals eine beschädigte oder deformierte Kapsel. Sollte eine Kapsel im System feststecken, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den *Nespresso* Club.
- Verwenden Sie stets frisches, kaltes Trinkwasser.
- Leeren Sie den Wassertank, wenn Sie das Gerät für einen länge-

ren Zeitraum nicht benutzen (Urlaub, usw.).
- Ersetzen Sie das Wasser im Wassertank, wenn Sie das Gerät während des Wochenendes oder einen längeren Zeitraum nicht benutzt haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Abtropfschale und Abtropfgitter zur Vermeidung von Wasserrückständen auf umliegenden Oberflächen.
- Verwenden Sie keine starken Reinigungs- oder Lösungsmittel.

Benutzen Sie ein feuchtes Tuch zur Reinigung der Geräteoberfläche.

Entkalkung
- Das *Nespresso* Entkalkerset hilft bei korrekter Anwendung, die einwandfreie Funktion Ihrer Maschine und ein perfektes Kaffee-Erlebnis wie am ersten Tag während ihrer gesamten Lebensdauer zu erhalten. Die korrekte Anwendung entnehmen Sie der im Entkalkerset enthaltene Anleitung.

- Wenn Sie die Maschine auspacken, entfernen Sie die Kunststofffolie vom Tropfgitter und entsorgen Sie diese.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist
- Diese Maschine wurde speziell für die Verwendung mit *Nespresso* Kapseln entwickelt, die nur über den *Nespresso* Club erhältlich sind. Die hohe *Nespresso* Qualität kann nur bei Verwendung der *Nespresso* Kapseln garantiert werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original *Nespresso* Zubehör, das für ihre Maschine entwickelt wurde.
- Alle *Nespresso* Maschinen durchlaufen strenge Qualitätskontrollen. Belastungstests unter realen Bedingungen werden im Zufallsbetrieb mit ausgewählten Produktionseinheiten durchgeführt. Einige Geräte können daher Spuren eines vorherigen Gebrauchs aufweisen.
- *Nespresso* behält sich das Recht vor, Anweisungen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF.

Händigen Sie diese jedem nachfolgenden Benutzer aus.
Diese Bedienungsanleitung ist ebenfalls als PDF-Datei auf www.nespresso.com verfügbar.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

⚠ Le precauzioni di sicurezza sono parte dell'apparecchio. Leggere attentamente le precauzioni di sicurezza prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Conservarle in un posto dove possono essere trovate facilmente e consultarle in seguito.
⚠ Attenzione - se questa spia si accende, leggere le precauzioni di sicurezza per evitare eventuali danni.

ⓘ Informazioni - se questa spia si accende, leggere le indicazioni per un uso sicuro e adeguato dell'apparecchio.

- L'apparecchio è destinato a produrre le bevande conformi a queste istruzioni.
- Non usare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- Questo apparecchio è stato progettato per uso interno e solo per condizioni termiche non estreme.
- Proteggere l'apparecchio dalla luce diretta del sole, da schizzi d'acqua e dall'umidità.
- L'apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico. Non utilizzarlo:
  - nell'angolo cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi,
  - in agriturismi
  - per i clienti di alberghi, motel, BB e altri tipi di strutture d'accoglienza.
- Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- In caso di uso commerciale, o di uso non conforme alle istruzioni, il produttore declina qualsiasi responsabilità ed è autorizzato a non applicare i termini di garanzia.

Per evitare rischi di scosse elettriche letali e incendi
- In caso di emergenza: scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di terra adeguate e facilmente accessibili. L'apparecchio deve essere collegato solo dopo l'installazione. Verificare che la tensione riportata sull'apparecchio

corrisponda alla tensione di alimentazione. L'uso di collegamenti errati rende nulla la garanzia.
- Non accostare il cavo a bordi taglienti, fissarlo o lasciarlo pendere.
- Tenere il cavo lontano da fonti di calore e umidità.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o persone con una qualifica simile. Se il cavo è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio. Portare l'apparecchio al *Nespresso* Club oppure a un rappresentante autorizzato di *Nespresso*.
- Nel caso in cui occorra una prolunga, utilizzare solo un cavo di messa a terra con un conduttore con sezione di almeno 1,5 mm^2 o potenza di ingresso corrispondente.
- Per evitare eventuali danni, non posizionare mai l'apparecchio accanto o su ripiani caldi (caloriferi, piano cottura, fiamme, ecc.)
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. La superficie deve essere resistente al calore e ai liquidi come acqua, caffè, decalcificanti e simili.
- Durante lunghi periodi di non utilizzo, scollegare l'apparecchio dalla presa di alimentazione. Per evitare di provocare danni al cavo, scollegare l'apparecchio tirando la spina e non il cavo.
- Prima della pulizia e della manutenzione, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in acqua o altro liquido.
- Non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in lavastoviglie.
- L'acqua in presenza di elettricità genera pericolo e può essere causa di scariche elettriche.
- Non aprire l'apparecchio. Pericolo di scariche elettriche!
- Non inserire alcun oggetto nelle aperture dell'apparecchio. Pericolo d'incendio o di scariche elettriche!

Evitare eventuali danni durante il funzionamento
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non usare l'apparecchio in caso di danni o di funzionamento anomalo. Staccare subito l'apparecchio dalla presa di corrente. Contattare il *Nespresso* Club o un rappresentante autorizzato *Nespresso*, affinchè l'apparecchio sia esaminato, riparato o regolato.
- Un apparecchio danneggiato può causare scariche elettriche, ustioni e incendi.
- Richiudere sempre la leva completamente e non aprirla quando l'apparecchio è in funzione. Rischio di scottature.
- Non inserire le dita sotto l'erogatore di caffè o latte, rischio di scottature.
- Non inserire le dita all'interno della vaschetta e del contenitore di capsule. Rischio di lesioni.
- L'acqua potrebbe scorrere attorno alla capsula non correttamente perforata e causare danni all'apparecchio.
- Non utilizzare capsule danneggiate o deformate. Se una capsula fosse bloccata nel vano capsula, spegnere la macchina e staccare la spina prima di qualsiasi operazione. Chiamare il *Nespresso* Club.
- Riempire il serbatoio con acqua fresca, fredda e potabile.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non verrà utilizzato per un periodo prolungato (vacanze, ecc).
- Cambiare l'acqua del serbatoio se la macchina non viene utilizzata per più di due giorni.
- Non utilizzare l'apparecchio senza il vassoio raccogligocce e la griglia, per evitare fuoriuscite di liquidi sulle superfici circostanti.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o solventi. Usare un panno umido e un detergente delicato per pulire la superficie della macchina.

Decalcificazione
- La soluzione decalcificante *Nespresso*, se usata correttamente, contribuisce a garantire il corretto funzionamento della macchina durante la sua vita e un'esperienza di degustazione sempre eccezionale, come il primo giorno. Per la corretta quantità e la procedura da seguire, consultare il manuale incluso nel kit di decalcificazione *Nespresso*.

- Quando si apre l'imballo della macchina, rimuovere la pellicola di plastica sulla griglia.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatta eccezione per i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro incolumità. Adottare le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio funziona solo con capsule *Nespresso*, disponibili esclusivamente al *Nespresso* Club. La qualità *Nespresso* è garantita solo con l'utilizzo di capsule *Nespresso* in macchine a sistema *Nespresso*.
- Per la propria sicurezza, si consiglia di utilizzare solo parti e accessori *Nespresso* che sono stati progettati per l'apparecchio.
- Tutti gli apparecchi *Nespresso* passano attraverso controlli severi. Devono superare test rigorosi in condizioni reali che vengono eseguiti, su selezionate unità, in modo casuale. Per questo motivo, possono essere presenti tracce di utilizzo.
- *Nespresso* si riserva il diritto di cambiare le istruzioni senza avviso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Consegnarle a qualsiasi consumatore successivo
Questo manuale di istruzioni è disponibile anche in PDF sul sito nespresso.com

ERSTE INBETRIEBNAHME/
PRIMO UTILIZZO

⚠ Lesen Sie zunächst die Sicherheitshinweise zur Vermeidung der Gefahr eines tödlichen Stromschlags oder Feuer.
In primo luogo leggere le precauzioni di sicurezza per evitare rischi di scosse elettriche fatali e incendi.

1. Klappen Sie das Gitter ein und entfernen Sie den Wassertank und die Reinigungseinheit.
Sollevare il supporto per tazzina, togliere il serbatoio dell'acqua e l'unità di manutenzione.

2. Passen Sie die Kabellänge an und führen Sie das restliche Kabel durch die Kabelführung unter der Maschine.
Regolare la lunghezza del cavo e fissare quello in eccesso nel porta cavo sotto la macchina.

3. Stellen Sie den Schaumregulierer auf «OFF» und bringen Sie den Dampfhahn in senkrechte Position.
Posizionare la maniglia vapore su OFF e il beccuccio in posizione verticale.

4. Schließen Sie den Hebel und schliessen dann die Maschine ans elektrische Netz an.
Chiudere la leva e collegare alla rete elettrica.

5. Spülen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit Trinkwasser. Setzen Sie den Wassertank und die Reinigungseinheit wieder ein.
Sciacquare e riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile. Riposizionare il serbatoio dell'acqua e l'unità di manutenzione.

6. Schalten Sie die Maschine ein.
Accendere la macchina.

Blinkendes Licht:
Aufheizvorgang, ca. 25 Sekunden
Luci intermittenti:
fase di riscaldamento (25 sec).

Permanentes Licht:
Maschine ist betriebsbereit.
Luci costanti: Pronto

7. Klappen Sie das Gitter ein und platzieren Sie einen Behälter (mind. 0,5 l Fassungsvermögen) unter dem Kaffeeauslauf.
Supporto per tazzina pieghevole e raccogligocce (min. 500 ml) sotto l'erogatore del caffè.

8. Drücken Sie die Lungotaste um die Maschine zu spülen. Den Vorgang dreimal wiederholen.
Posizionare il pulsante Lungo sul numero 5 e premere il pulsante per risciacquare la macchina. Ripetere 3 volte.

Anmerkung: Um Energie zu sparen, schaltet sich die Maschine nach 9 Minuten Nichtgebrauch aus. Um diese Einstellung zu ändern siehe Kapitel «Automatischer Energiesparmodus».
Nota: Spegnimento automatico: la macchina si arresta automaticamente dopo 9 minuti di non utilizzo. Per modificare questa impostazione automatica leggere la sezione auto spegnimento nelle modalità d'uso.

KAFFEEZUBEREITUNG/LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Spülen Sie den Wassertank und füllen Sie ihn mit Trinkwasser.
Sciacquare e riempire il serbatoio con acqua potabile.

2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
Riposizionare il serbatoio dell'acqua.

3. Schalten Sie die Maschine ein.
Accendere la macchina.

Blinkendes Licht: Aufheizvorgang, ca. 25 Sekunden
Luci intermittenti: in fase di riscaldamento (25 sec)

Permanentes Licht: Maschine ist betriebsbereit
Luci costanti: Pronto

4. Öffnen Sie den Hebel vollständig und legen Sie eine *Nespresso* Kapsel ein.
Sollevare la leva e inserire una capsula *Nespresso*.

5. Hebel schließen und Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.
Chiudere la leva e posizionare la tazzina sotto l'erogatore.

6. Das Gitter kann für ein Latte Macchiato Glas eingeklappt werden.
Il supporto per tazzina può essere ruotato a destra per i bicchieri da ricetta.

7. Wählscheibe entsprechend der gewünschten Kaffeemenge einstellen.
Girare la manopola sul livello di caffè desiderato.

1: 25 ml
2: 30 ml
3: 40 ml
4: 50 ml
5: 60 ml

1: 70 ml
2: 90 ml
3: 110 ml
4: 130 ml
5: 150 ml

8. Drücken Sie die Tasse, um den Brühvorgang zu starten. Die Zubereitung stoppt automatisch.
Premere il pulsante per iniziare la preparazione. Si arresta automaticamente.

9. Tasse entnehmen. Hebel öffnen und schließen um die Kapsel in den Kapselbehälter auszuwerfen.
Rimuovere la tazzina. Alzare e chiudere la leva per espellere la capsula nel contenitore.

Achtung: Während des Aufheizens (Blinkendes Licht) können Sie die Kaffeetaste drücken. Die Kaffeezubereitung startet automatisch, wenn die Maschine betriebsbereit ist. Während der Kaffeezubereitung ist keine Dampffunktion möglich.

Nota: Durante la fase di riscaldamento (luci lampeggianti), è possibile premere il pulsante caffè. Il caffè inizierà a fluire automaticamente quando la macchina è pronta. Durante la preparazione del caffè, non è possibile utilizzare la funzione vapore.

BARISTA: AUFSCHÄUMEN VON MILCH/
BARISTA: SCHIUMARE IL LATTE

⚠ ACHTUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, darf das Dampfrohr während und direkt nach der Benutzung nicht berührt werden.
ATTENZIONE: Il tubo del vapore sarà caldo durante e dopo l'uso, maneggiare con cura per evitare ustioni.

Nach einem Zeitraum der Nichtnutzung und aufgrund Wasserrückstände von vorherigen Zubereitungen ist es möglich, dass während der Aufheizphase Dampf aus der Maschine austritt. Dies ist normal und kein Anzeichen für einen Defekt Ihrer Maschine.
NOTA: Dopo un periodo di non utilizzo e per l'acqua residua nella macchina dovuta a preparazioni precedenti, può essere rilasciato del vapore durante la modalità di riscaldamento.

Wir empfehlen ein Abdampfen der Maschine vor und nach jeder Milch-Anwendung.
Si consiglia di far uscire il vapore prima e dopo ogni preparazione con il latte.

ABDAMPFEN:/ VAPORE:

1. Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

2. Klappen Sie das Gitter ein und bringen Sie den Dampfhahn in die Aufschäumposition.
Sollevare il supporto per tazzina e sistemare l'erogatore vapore nella postazione vapore.

3. Stellen Sie den Schaumregulierer auf die Position ON.
Impostare la manopola vapore su ON.

Mittleres Licht blinkt: Aufheizvorgang
Luce centrale lampeggiante:
fase di riscaldamento.

Mittleres Licht leuchtet permanent: betriebsbereit.
Luce centrale fissa: pronta

4. Stellen Sie den Schaumregulierer auf . Lassen Sie zum Abdampfen für 5 Sekunden Dampf entweichen.
Spostare la manopola vapore su . Far uscire il vapore dal beccuccio per 5 sec.

5. Schieben Sie den Schaumregulierer danach wieder auf die ON Position.
Riposizionare la funzione vapore su ON quando terminato.

Wenn der Schaumregulierer auf der ON Position steht, verbleibt die Dampffunktion in der Aufheizphase. Danach den Schaumregulierer in die OFF Position bewegen.
Nota: Quando la manopola vapore è impostata su ON, la funzione vapore rimarrà in modalità di riscaldamento. Una volta terminata, spostare la manopola su OFF.

BEREIT ZUM AUFSCHÄUMEN/PRONTA PER LA SCHIUMA DI LATTE

Tipps: Für einen perfekten Milchschaum verwenden Sie am besten entrahmte kühlschrankkalte (ca. 4°C) Milch. Das beste Resultat erhalten Sie bei der Verwendung eines Milch-Aufschäumkännchens.
Suggerimenti: Per una schiuma di latte straordinaria, utilizzare latte fresco a temperatura di frigorifero (circa 4°C). Per un risultato migliore, utilizzare una brocca per il latte.

1. Befolgen Sie vorhergehende Schritte der Dampfzubereitung.
Completare le precedenti fasi del Vapore.

2. Füllen Sie den Milchbehälter mit der dem Rezept entsprechenden Menge kalter Milch.
Riempire la brocca con la quantità di latte necessaria in base alla ricetta.

3. Positionieren Sie die Aufschäumdüse in die Aufschäumposition und neigen Sie den Behälter, damit eine wirbelnde Bewegung in der Milch entsteht. Halten Sie dabei die Spitze der Aufschäumdüse kanpp unter die Milchoberfläche.
Regolare il beccuccio vapore nella posizione schiuma e mantenerlo nel fondo della brocca per evitare schizzi.

4. Stellen Sie den Schaumregulierer auf die Position .
Spostare la manopola vapore nella posizione .

5. Sobald die gewünschte Konsistenz oder die Temperatur (ca.65°C) erreicht ist, ist die Milchzubereitung abgeschlossen.
Una volta che la schiuma di latte ha raggiunto il livello desiderato o la temperatura (circa 65° C), è pronta.

6. Bevor Sie den Dampfhahn aus der Milch entfernen, stellen Sie den Schaumregulierer zurück auf die Position ON.
Prima di rimuovere il beccuccio vapore dal bricco del latte, spostare la manopola su ON.

Denken Sie daran, den Dampfhahn und die Aufschäumdüse nach jeder Verwendung zu reinigen, siehe Kapitel «Pflege und Reinigung».
Assicurarsi di spegnere la funzione vapore e pulire il beccuccio dopo ogni utilizzo (vedi capitolo Manutenzione e pulizia).

Wenn Sie die Milch nur erhitzen und keinen Schaum herstellen möchten, stellen Sie sicher, dass Sie den Dampfhahn in die tiefste Position gebracht haben, so dass sich kein Abstand zwischen Boden und Aufschäumhilfe befindet.

Nota: Se si desidera solo riscaldare il latte e non creare la schiuma, assicurarsi che il beccuccio vapore sia spinto fino al punto più alto, in modo che ci sia un divario tra la parte inferiore del tubo e il beccuccio.

KLASSISCHE REZEPTE/RICETTE CLASSICHE

CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

Bestandteile:
1 Espressokapsel
Gekrönt von heißem Milchschaum

Bereiten Sie einen Espresso in einer Cappuccinotasse zu und krönen Sie ihn mit heißem Milchschaum. Kräftig: Ristretto Grand Cru / Mild: Rosabaya de Colombia Grand Cru

Proporzioni:
1 capsula di espresso
Ricoprire con schiuma di latte calda

Preparare un espresso in una tazza da cappuccino e ricoprire con la schiuma di latte caldo.
Intenso: Grand Cru Ristretto / Leggero: Grand Cru Rosabaya de Colombia

CAFFE LATTE/ CAFFÉ LATTE

Bestandteile:
1 Lungokapsel
Aufgefüllt mit heißer Milch

Bereiten Sie einen Lungo in einem hohen Glas (350 ml) zu und füllen Sie ihn mit heißer Milch auf. Kräftig: Fortissio Lungo Grand Cru / Mild: Vivalto Lungo Grand Cru

Proporzioni:
1 capsula di lungo
Ricoprire con latte caldo

Preparare un caffè lungo in un bicchiere alto (350ml) e ricoprire con latte caldo.
Intenso: Grand Cru Fortissio Lungo / Leggero: Grand Cru Vivalto Lungo

KLASSISCHE REZEPTE/RICETTE CLASSICHE

LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

Bestandteile:
1 Espressokapsel
Gekrönt von heißem Milchschaum

Füllen Sie ein hohes Glas mit heißem Milchschaum (300 ml) und gießen Sie vorsichtig einen Espresso hinein. Kräftig: Indriya from India Grand Cru / Mild: Volluto Grand Cru

Proporzioni:
1 capsula di espresso
Ricoprire con schiuma di latte calda

Versare la schiuma di latte in un bicchiere alto (300ml). Preparare successivamente un caffè espresso. Intenso: Grand Cru Indriya from India / Leggero: Grand Cru Volluto

ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

Bestandteile:
1 Espressokapsel
Gekrönt von heißem Milchschaum

Bereiten Sie einen Espresso in einer Espressotasse zu und krönen Sie ihn mit heißem Milchschaum. Kräftig: Indriya from India Grand Cru / Mild: Volluto Grand Cru

Proporzioni:
1 capsula di espresso
Ricoprire con schiuma di latte calda

Preparare un espresso in una tazzina e ricoprire con schiuma di latte caldo.
Intenso: Grand Cru Indriya from India / Leggero: Grand Cru Volluto

GOURMET-REZEPTE/RICETTE GOURMET

HEISS-KALTER VANILLEKAFFEE MIT KARAMELL-MILCHSCHAUM/CAFFÈ FREDDO VANIGLIA CARAMELLO

Bestandteile:
2 Kapseln Volluto
1 Kugel Vanilleeis
2 Teelöffel flüssiges Karamell
1 Teelöffel Schokoladenraspeln
Gekrönt von Milchschaum

Bereiten Sie heißen Milchschaum zu, fügen Sie das Karamell hinzu und stellen Sie alles beiseite. Bereiten Sie anschließend zwei Espresso in einer Tasse zu und gießen Sie sie in ein gekühltes Glas (350 ml). Geben Sie unverzüglich das Eis hinzu, krönen Sie alles mit dem Milchschaum und dekorieren Sie mit Schokoladenraspeln.

Proporzioni:
2 capsule espresso Volluto
1 pallina di gelato alla vaniglia
2 cucchiai di sciroppo di caramello
1 cucchiaio di scaglie di cioccolato
Ricoprire con schiuma di latte

Preparare la schiuma di latte calda, aggiungere lo sciroppo di caramello e mettere da parte. Preparare due caffè espresso in una tazzina e versarli in un bicchiere freddo (350ml). Aggiungere subito la pallina di gelato e riempire con la schiuma di latte. Decorare con scaglie di cioccolato.

GOURMET-REZEPTE/RICETTE GOURMET

AFTER EIGHT® KAFFEE/ CAFFÈ AFTER EIGHT®

Bestandteile:
1 Kapsel Capriccio
1 After Eight® Täfelchen
Nougat-Schokolade
Gekrönt von heißem Milchschaum

Einen Kaffee in einer Espressotasse zubereiten und mit heißem Milchschaum krönen. Etwas zerkleinerte Nougatschokolade darüber streuen und ein After Eight® Täfelchen in den Milchschaum legen. Sofort servieren.

Proporzioni:
1 capsula espresso Capriccio
After Eight® cioccolato alla menta
Torrone al cioccolato
Ricoprire con schiuma di latte caldo

Preparare un caffè Capriccio in una tazzina. Ricoprire con la schiuma di latte caldo. Cospargere con le scaglie di torrone al cioccolato e aggiungere un After Eight ® alla schiuma di latte. Servire immediatamente.

MENÜ-EINSTELLUNGEN/MODALITÀ MENÙ

1. Um in die Menü-Einstellungen zu gelangen, drücken Sie die Espressotaste und schalten Sie gleichzeitig die Maschine an. (Mittleres Licht blinkt orange).
Per entrare in modalità menù premere il pulsante Espresso durante l'accensione della macchina. (la luce centrale lampeggia in arancione)

2. Wählen Sie den Befehl der gewünschten Einstellung (siehe Übersicht).
Regolare le manopole per le impostazioni necessarie (vedere grafico qui sotto).

3. Nach der Auswahl drücken Sie die Lungotaste zur Bestätigung (mittleres Licht leuchtet daraufhin konstant und blinkt orange entsprechend der ausgewählten Programmnummer).
Una volta selezionato, premere il pulsante Lungo per confermare (la luce centrale è fissa per confermare, lampeggia in arancione quando si seleziona il numero).

Wählen Sie die Espresso Auswahltaste für: Regolare il pulsante Espresso su:		Wählen Sie die Lungo Auswahltaste für: Regolare il pulsante Lungo su:
1:	Abschaltautomatik Autospegnimento	1: 9 Min., 2: 30 Min., 3: 60 Min., 4: 2 Std., 5: 8 Std. 1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 ore, 5: 8 ore
2:	Wasserhärte Durezza dell'acqua	1: hart, 2: medium, 3: weich 1: dura, 2: media, 3: dolce
3:	Entleerungen Svuotamento	Siehe Kapitel Entleerung Vedere sezione svuotamento
4:	Entkalkung Decalcificazione	Siehe Kapitel Entkalkung Vedere sezione decalcificazione
5:	Werkseinstellung Ritornare alle impostazioni di fabbrica	Um die Werkseinstellung (Abschaltautomatik: 9 Min., Wasserhärte Einstellung: hart) wieder herzustellen, drücken Sie bitte die Lungotaste. Premere il pulsante Lungo per ritornare alle impostazioni di fabbrica (risparmio energetico: 9 min, livello durezza dell'acqua: dura).

Wichtig: Um die Menüeinstellung jederzeit zu verlassen, drücken Sie 3 Sekunden lang die Espressotaste.
Note: Per uscire dalla modalità menu in qualsiasi momento, premere il pulsante Espresso per 3 secondi.

ENTLEEREN DES SYSTEMS/SVUOTARE LA MACCHINA

Wichtig: Bitte entleeren Sie das System vor längerem Nichtgebrauch, vor einem Transport sowie vor einer Reparatur.
Nota: Svuotamento della macchina prima di un periodo di non-utilizzo.

KAFFEE:/CAFFÈ:

1. Wählen Sie in den Menü-Einstellungen mit der Espressotaste die 3. Position für «Entleeren» aus.
In modalità menu, impostare il pulsante Espresso alla posizione 3 per lo svuotamento.

2. Entfernen Sie den Wassertank und öffnen Sie den Hebel.
Togliere il serbatoio dell'acqua e sollevare la leva.

3. Drücken Sie die Lungotaste um das System zu leeren (bereit, wenn das mittlere Licht blinkt).
Premere il pulsante Lungo per svuotare la macchina (pronta quando la luce centrale lampeggia).

DAMPFHAHN:/ BECCUCCIO VAPORE:

4. Stellen Sie den Schaumregulierer auf die Position ON.
Ruotare la maniglia per il vapore su ON.

5. Bringen Sie die Dampfdüse in die Aufschäumposition.
Sistemare l'erogatore vapore nella postazione vapore.

6. Stellen Sie den Schaumregulierer auf die Position .
Impostare la maniglia vapore su .

Mittleres Licht blinkt: Aufheizvorgang
Luce centrale lampeggiante: svuotamento.

7. Stellen Sie nach 5 Sekunden den Schaumregulierer auf die Position OFF.
Spostare la maniglia per il vapore su OFF.

8. Die Maschine schaltet sich automatisch aus.
La macchina si spegne automaticamente.

Mittleres Licht leuchtet permanent: betriebsbereit.
Luce centrale costante: terminato

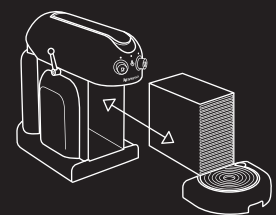
Wichtig: Nach dem Entleeren ist das System für 15 Minuten nicht betriebsbereit.
Note: L'apparecchio resterà bloccato per 15 minuti dopo averlo svuotato.

PFLEGE & REINIGUNG/CURA E PULIZIA

⚠ STELLEN SIE DAS GERÄT ODER TEILE DAVON NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE/ NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE

1. Bevor Sie die Reinigungseinheit einsetzen/herausnehmen, stellen Sie sich, dass die Tassenablage eingeklappt ist.
Per montare / smontare l'unità di manutenzione, assicurarsi che il supporto per tazzine si trovi in posizione verticale.

2. Die Reinigungseinheit kann vollständig herausgenommen und zerlegt werden.
L'unità di manutenzione può essere rimossa per una facile pulizia.



REINIGUNG DES DAMPFHAHNS/ PULIZIA BECCUCCIO VAPORE

Es wird empfohlen, den Dampfhahn nach jeder Verwendung mit Milch zu reinigen um Milchablagerungen inner- und außerhalb des Dampfhahns zu vermeiden.
Si consiglia di pulire il beccuccio vapore dopo ogni utilizzo per evitare residui di latte dentro e fuori il tubo.

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie die Dampfdüse mit äußerster Vorsicht. Stellen Sie den Dampfhahn auf die OFF Position und lassen Sie ihn, um Verbrennungen zu vermeiden, abkühlen bevor Sie fortfahren.
ATTENZIONE: Prestare la massima cautela quando si tocca il beccucio del vapore. Girare l'erogatore di vapore su OFF e lasciare che si raffreddi prima di toccarlo, per evitare lesioni.

3. Reinigen Sie dem Dampfhahn mit einem weichen feuchten Tuch (für die Leerung siehe Kapitel «Entleerung des Systems»).
Pulire il beccuccio vapore con un panno umido (vedere la sezione svuotare la macchina).

4.

Entfernen Sie die Aufschäumhilfe vom Dampfhahn, indem Sie sie nach unten ziehen. Die Aufschäumhilfe kann in Seifenlauge gereinigt werden. Stellen Sie sicher, dass alle Öffnungen frei von Rückständen sind.
Per rimuovere il beccuccio dell'erogatore di vapore, girarlo in senso orario fino a che non esce, poi tirare la punta verso il basso. Il beccuccio può essere lavato con acqua e sapone. Assicurarsi che non siano presenti residui.

ENTKALKUNG/DECALCIFICAZIONE

Wichtig: Dauer: Etwa 20 Minuten. Der Entkalkungsalarm leuchtet auf, wenn die Maschine entkalkt werden muss (siehe Kapitel «Fehlerbehebung»).
Nota: Durata 20 minuti circa. L'avviso decalcificazione lampeggia quando la macchina è pronta per essere decalcificata (vedere la sezione ricerca e risoluzione guasti).

1. Schalten Sie die Maschine aus und stellen Sie die Espressotaste auf die Position 4 und die Lungtaste auf die Position 1.
Spegnere la macchina e impostare il pulsante Espresso su 4 e il pulsante Lungo su 1.

2. Öffnen und schließen Sie den Hebel zum Auswerfen der Kapsel.
Aprire e chiudere la leva per espellere la capsula.

3. Leeren Sie das Auffangbecken und den Kapselbehälter.
Svuotare il vassoio raccogligocce e il contenitore per le capsule usate.

4. Um den Entkalkungsmodus zu starten, drücken Sie die Espressotaste und schalten Sie gleichzeitig die Maschine an.
Per entrare in modalità decalcificazione premere il pulsante Espresso mentre si accende la macchina.

5. Füllen Sie den Wassertank mit zwei *Nespresso* Entkalkerlösungen und füllen Sie den Rest mit Leitungswasser auf.
Riempire il serbatoio dell'acqua con 2 soluzioni decalcificanti *Nespresso* e aggiungere l'acqua.

6. Stellen Sie ein Gefäß (mind. 1,5 l Fassungsvermögen) unter den Kaffeeauslauf und den Dampfhahn.
Posizionare un contenitore (min 1500 ml) sotto l'erogatore di caffè e il beccuccio vapore.

7. Stellen Sie den Schaumregulierer auf .
Impostare la leva vapore su .

8. Drücken Sie die Lungotaste um den Entkalkungsvorgang zu starten.
Premere il pulsante Lungo per avviare la decalcificazione.

9. Wasser fließt abwechselnd aus dem Kaffeeauslauf und dem Dampfhahn. Berühren Sie die Maschine nicht während dieses Vorgangs. Der abgeschlossene Entkalkungsvorgang wird durch das mittlere, permanent leuchtende, Licht angezeigt.
Cominceranno un mix di operazioni tra caffè e vapore. Non toccare la macchina durante l'operazione. Una luce costante indicherà il termine della decalcificazione.

10. Leeren und spülen Sie anschließend den Wassertank, das Auffangbecken und den Kapselbehälter.
Una volta terminato, svuotare e risciacquare il serbatoio dell'acqua, il vassoio raccogligocce e il contenitore capsule usate.

11. Füllen Sie den Wassertank mit Trinkwasser.
Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

12. Entfernen Sie den Behälter aus Schritt 6.
Sostituire il contenitore vuoto come da punto 6.

13. Zum Spülen stellen Sie die Lungotaste auf Position 2 und drücken Sie die Taste: der abgeschlossene Spülvorgang wird durch das mittlere, permanent leuchtende, Licht angezeigt.
Ruotare il quadrante Lungo su 2 per sciacquare e premere il pulsante Lungo. Le luci costanti indicano che il risciacquo è completo.

14. Stellen Sie anschließend den Schaumregulierer auf OFF und leeren Sie den Kapselbehälter sowie das Auffangbecken.
Una volta terminato, impostare il regolatore di vapore su OFF, svuotare il contenitore e il vassoio raccogligocce.

⚠ VORSICHT Die Entkalkungslösung kann schädlich sein. Vermeiden Sie Kontakt mit Auge, Haut und Oberflächen. Wir empfehlen die Verwendung des *Nespresso* Entkalkungsmittels, das Sie im *Nespresso* Club bestellen können, da es speziell für Ihre Maschine entwickelt wurde. Verwenden Sie keine anderen Produkte (z.B. Essig), die Ihre Maschine beschädigen und den Geschmack des Kaffees beeinträchtigen können. Die folgende Tabelle bestimmt die nötige Entkalkungshäufigkeit für einen optimalen Betrieb Ihrer Maschine basierend auf der Wasserhärte. Für zusätzliche, weiterführende Informationen bezüglich der Entkalkung wenden Sie sich bitte an Ihren *Nespresso* Club.

ATTENZIONE La soluzione per la decalcificazione può essere nociva. Evitare il contatto con occhi, pelle e altre superfici. Per evitare di danneggiare la vostra macchina, non utilizzare prodotti diversi dal decalcificante dei kit *Nespresso*, disponibile presso il *Nespresso* Club. La seguente tabella indica, in base alla durezza dell'acqua, la frequenza di decalcificazione necessaria per un funzionamento ottimale della macchina. Per ulteriori informazioni sulla decalcificazione contattare il *Nespresso* Club.

Nespresso Entkalkerset: Art. Nr.. 3035/CBU-2
Nespresso descaling kit: Ref. 3035/CBU-2

Wasserhärte: Durezza dell'acqua:			Entkalkung nach: Decalcificare dopo:	
			(40ml)	
fH	dH	$CaCO_3$		
36	20	360 mg/l	800	60min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	30min

fh Französische Skala
Livello francese

dh Deutsche Skala
Livello tedesco

$CaCO_3$ Kalziumkarbonat (Kesselstein)
Carbonato di calcio

FEHLERBEHEBUNG/ RICERCA E RISOLUZIONE GUASTI

Keine Taste leuchtet.	➔ Die Maschine hat sich automatisch ausgeschaltet; drücken Sie die ON/OFF Taste. ➔ Stecker, Spannung und Sicherung kontrollieren.
Kein Kaffee, kein Wasser.	➔ Wassertank ist leer. Wassertank mit Trinkwasser füllen. Entkalken, falls notwendig. ➔ Hebel öffnen. Drücken Sie eine Kaffeetaste und warten Sie, bis Wasser fließt.
Kaffee ist nicht heiß genug.	➔ Tasse vorwärmen. Entkalken, falls notwendig.
Kein Milchschaum bei Anwendung der Dampfdüse.	➔ Die korrekte Positionierung des Dampfhahns und der Dampfdüse.
Hebel kann nicht ganz geschlossen werden.	➔ Kapselbehälter leeren und sicherstellen, dass im Innenraum keine Kapsel blockiert ist.
Undichtigkeit oder unregelmäßiger Kaffeefluss.	➔ Überprüfen Sie die korrekte Position des Wassertanks.
Mittleres Licht blinkt permanent orange.	➔ Entkalkung erforderlich.
Es wird kein Kaffee ausgegeben, sondern nur Wasser (trotz eingesetzter Kapsel).	➔ Kontaktieren Sie den *Nespresso* Club.
Die Maschine schaltet sich automatisch aus.	➔ Um Energie zu sparen, schaltet sich die Maschine nach 9 Minuten Nichtbenutzung automatisch aus. ➔ Um diese Einstellung zu ändern, siehe auf Seite 40.

Nessun indicatore luminoso è acceso.	➔ La macchina si è spenta automaticamente; premere il pulsante ON/OFF. ➔ Controllare l'alimentazione: spina, tensione, fusibile.
Nessuna erogazione di caffè o acqua.	➔ Controllare il serbatoio dell'acqua, se è vuoto, riempirlo con acqua potabile. Se necessario, eseguire la decalcificazione. ➔ Sollevare la leva. Premere uno dei pulsanti caffè e attendere che l'acqua esca.
Il caffè non è abbastanza caldo.	➔ Preriscaldare la tazzina. Se necessario, eseguire la decalcificazione.
Non prepara la schiuma di latte quando si usa il beccuccio vapore.	➔ Sistemare il beccuccio e l'erogatore di vapore correttamente.
La leva non si chiude completamente.	➔ Svuotare il contenitore delle capsule / Controllare che non ci siano capsule bloccate all'interno della macchina.
Flusso del caffè non regolare.	➔ Verificare che il serbatoio dell'acqua sia posizionato in modo corretto.
La luce centrale lampeggia regolarmente in arancione.	➔ Decalcificazione necessaria.
Fuoriuscita di acqua ma non di caffè (la capsula è inserita).	➔ In caso di problemi, contattare il *Nespresso* Club.
La macchina si spegne automaticamente.	➔ Per risparmiare energia la macchina si spegne automaticamente dopo 9 minuti di non utilizzo. ➔ Per cambiare queste impostazioni vedere il paragrafo «Modalità Menu» a pagina 40.

KONTAKTIEREN SIE DEN *NESPRESSO* CLUB/
CONTATTARE IL *NESPRESSO* CLUB

Für jegliche weiterführende Information, bei auftretenden Problemen oder auch wenn Sie nur Rat suchen, kontaktieren Sie den *Nespresso* Club. Kontakteinzelheiten zum *Nespresso* Club finden Sie im Ordner «Willkommen bei *Nespresso*» im Maschinenkarton oder auf www.nespresso.com.

Per ulteriori informazioni, in caso di problemi o semplicemente per chiedere consiglio, può contattare il *Nespresso* Club o un rappresentante autorizzato *Nespresso*. I dettagli per contattare il *Nespresso* Club si possono trovare nel folder «Benvenuti in *Nespresso*» all'interno dell'imballo della macchina o sul sito nespresso.com

ENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ/
SMALTIMENTO E PROTEZIONE AMBIENTALE

Dieses Gerät entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG. Verpackungsmaterialien und Geräte enthalten recycelfähige Stoffe. Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die wiedergewonnen und recycelt werden können. Die Trennung der Abfallmaterialien nach ihrer Art erleichtert das Recycling des wiederverwertbaren Materials. Bringen Sie das Gerät zu einem Recycling- bzw. Wertstoffhof. Mehr Information über deren Wiederverwertung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva UE 2002/96/CE. I materiali dell'imballaggio e il contenuto dell'apparecchio sono materiali riciclabili. Il Suo apparecchio contiene materiali di valore che possono essere recuperati o riciclati. La separazione dei rifiuti rimanenti nei diversi materiali, facilita il riciclo delle materie prime preziose.
Lasciare l'apparecchio in un'isola ecologica. Può ottenere maggiori informazioni contattando le autorità locali.

ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/
ECOLABORATION : ECOLABORATION.COM

Wir haben uns verpflichtet, ausschliesslich Kaffee von höchster Qualität zu kaufen, dessen Anbau den Schutz der Natur und der Farmer respektiert.
Seit 2003 arbeiten wir zusammen mit der Rainforest Alliance an der Entwicklung unseres *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ Programms und verpflichten uns nun, bis 2013 80% des Kaffees aus diesem Programm (Rainforest Alliance Certified™), zu beziehen.

Ci siamo impegnati ad acquistare caffè della migliore qualità, cresciuti nel rispetto dell'ambiente e delle comunità agricole. Dal 2003 stiamo lavorando con la Rainforest Alliance per sviluppare il nostro programma AAA *Nespresso* Sustainable Quality™.

Wir haben Aluminium als Verpackungsmaterial für unsere Kapseln ausgewählt, weil es einen perfekten Schutz des Kaffees und der Aromen unserer *Nespresso* Grands Crus bietet. Zusätzlich kann Aluminium unendlich oft ohne Qualitätsverlust recycelt werden.

Abbiamo scelto l'alluminio come materiale di imballaggio per le nostre capsule, in quanto protegge il caffè e gli aromi dei nostri Grand Cru *Nespresso*.
L'alluminio è inoltre riciclabile all'infinito, senza perdere alcuna delle sue qualità.

Nespresso hat sich verpflichtet, Maschinen zu entwickeln, die innovativ, leistungsstark und mit attraktivem Design ausgestattet sind. Nun konstruieren wir Maschinen, die die Vorteile für die Umwelt in das Design der neuen und zukünftigen Maschinenserien integriert.

Nespresso si è impegnata a progettare e creare apparecchi innovativi, pratici e di facile utilizzo. Stiamo ora introducendo benefici ambientali nel design delle nostre nuove e future macchine.

EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG/ GARANZIA LIMITATA

Garantie und Haftung – Garantie für Turmix *Nespresso* Maschinen in Österreich und in der Schweiz beträgt zwei Jahre (Ersatzteile und Arbeitsaufwand). Bei Inanspruchnahme der Garantie muss der Kassenbeleg des Geschäfts mit dem Kaufdatum vorgelegt werden. Es werden keine Garantieansprüche akzeptiert, wenn die Maschine nicht oder nicht ordnungsgemäss entkalkt wurde (zu selten, Verwendung nicht geeigneter Produkte).

Garanzia e responsabilità – Le macchinette Turmix *Nespresso* sono garantite in Austria e Svizzera per due anni (parti di ricambio e manodopera). Per usufruire della presente garanzia, occorre conservare la ricevuta che riporta la data di acquisto. Non saranno accettate richieste di garanzia, se la macchina non è stata sottoposta al processo di decalcificazione, o se è stata decalcificata in modo errato (raramente, impiego di prodotti non appropriati).

DKB Household Switzerland AG, Eggbühlstrasse 28, Postfach, CH- 8052 Zürich, www.turmix.com

SERVICE-CENTER: Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf, Switzerland
Tel: +41 43 266 16 00, Fax:+41 43 266 16 10, servicecenter@dkbrands.com

Service Center AT
SZOT, Haushaltgeräte-Service, Erlaaer Strasse 171, A – 1230 Wien, Tel +43 (0) 1 699 90 56, Fax +43 (0) 1 699 90 57
AVMS Audio Video Media Service GmbH, Campus 21 / Businesscenter Wien Süd, Liebmannstrasse F01.102, A – 2345 Brunn/Gebirge, Tel. +43 (0) 1 61052 0, Fax. +43 (0) 1 61052 83999

MAESTRIA

BY *NESPRESSO*